УРОЖАЙКИНЫ

Всегда с урожаем!

Т. Казакова

Перцы

Что сделать, чтобы всегда быть с урожаем

Выбор и подготовка семян, варианты посадки

Секреты здоровой рассады и хорошего вкуса

Защита растений, сохранение и переработка урожая

Татьяна Алексеевна Казакова
Перцы. Что сделать, чтобы всегда быть с урожаем
Серия «Урожайкины. Всегда с урожаем!»

Текст предоставлен правообладателем.
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=617275
Казакова Т. Перцы. Что сделать, чтобы всегда быть с урожаем : Эксмо; Москва; 2011
ISBN 978-5-699-48029-6

Аннотация

За счет своих прекрасных вкусовых качеств и уникальных полезных свойств перцы стали одной из самых популярных культур на наших огородах. В этой книге собраны полезные советы по выращиванию и культивированию перцев, выбору семян, а также интересные рецепты от опытного агронома.

Содержание

Предисловие 5
Такие разные 7
Колумб и пряные сокровища 8
Перец – завоеватель мира 9
Штрихи к портрету 11
Сладкий перец 12
Кладовая витаминов 12
Выбираем сорт 13
Крупноплодные перцы 15
Лучшие сорта для изготовления паприки 15
Предпосевная обработка 16
Сроки посева. Уход за рассадой 18
Высаживаем рассаду на постоянное место 21
Как угодить перцу 23
Надо ли формировать перцы? 25
Сбор и хранение урожая 26
Болезни и вредители 28
Вредители 29
Как самим получить семена 30
Острый перец 31
Немного о перцах других видов 33
Рецепты 35
Холодные закуски, салаты 35
Тунисский салат 35
Салат с чесноком и орехами 35
Салат с перцем и печеными баклажанами 35
Салат, заправленный сливками 35
Салат с апельсинами и фенхелем 36
Фруктовый салат с острым перцем 36
Салат из рыбы со сладким красным перцем 36
Острый тайский салат с кальмарами и перцем чили 36
Террин из перца с печенью 36
Печеный перец с кабачками и авокадо 37
Острая закуска из сладкого перца 37
Супы 38
Летний суп с кефиром 38
Крем-суп из сладкого перца 38
Горячие закуски, вторые блюда 39
Рыба, тушенная со сладким перцем и луком 39
Плов со сладким перцем 39
Сербская мучкалица 39
Фаршированный перец 39
Фарш с сыром и грудинкой 40
Мясной фарш 40
Соусы и приправы 41
Сальса (мексиканская кухня) 41

Приправа с имбирем и медом 41
Приправа из зеленых помидоров с острым перцем 41
Заготовки из сладкого перца 42
Лечо 42
Перец квашеный 42
Маринованный перец 42
Перец, фаршированный баклажанами, в томатном соке 42

Татьяна Казакова
Перцы. Что сделать, чтобы всегда быть с урожаем

Предисловие

Аппетитно хрустящий, брызжущий соком, мясистый и сладкий, настолько крупный, что из одного плода можно приготовить салат для всей семьи, составная часть и украшение множества любимых блюд. И небольшой, острый, обжигающий так, что перехватывает дыхание, не менее популярный в кухнях многих стран мира. Все это перец – удивительный овощ из семейства пасленовых.

По ошибке принятый когда-то европейцами за драгоценную пряность, он долгое время исполнял эту роль, совмещая ее с двумя другими – лекарства и декоративного растения. Но и этого оказалось мало, сегодня перец стал одной из самых востребованных овощных культур. По природе своей – многолетнее растение, в этом качестве он выступает как однолетник. За 500 лет возделывания перец разительно переменился внешне. Кроме небольших красных плодов, напоминающих диких предков, человек вывел сорта, а потом и гибриды, которые удивляют размерами, формой и разнообразием окраски плодов, толщиной сочной мякоти. Он полюбился многим за отменный вкус и аромат, за возможность использования в сыром, консервированном, высушенном виде, но, главное, меняясь внешне, он не растерял те полезные свойства, благодаря которым когда-то привлек внимание людей. Часто, и вполне заслуженно, его называют копилкой витаминов, поливитаминным концентратом, и их, вместе с ценными микроэлементами, он поставляет нашему организму в любое время года, способствуя сохранению здоровья и являясь средством профилактики многих заболеваний. Считается, что даже один съеденный за день перчик может держать организм в тонусе, помогая бороться с усталостью, восстанавливать силы и возвращать хорошее настроение.

Ежегодно в мире производится более 22 млн тонн перца, всякого: и салатного, и жгучего. Он возделывается во всех странах, где климатические условия позволяют вести его промышленное производство; крупнейшие производители и экспортеры перца – Индия, Китай, страны Южной Америки, Мексика. Среди европейских стран лидируют Испания и Венгрия, где в год вырабатывают свыше 13 кг свежего перца на одного жителя страны. Но и в тех странах, где климат не подходит для теплолюбивого растения, его выращивание налажено с помощью современных сельскохозяйственных технологий. Так, самая высокая производительность в выращивании перца достигнута в Голландии – до 240 тонн с гектара.

В нашей стране в открытом грунте перец может возделываться только на юге страны, для огородников средней полосы это культура, пока толком не освоенная, но вызывающая большой интерес у всех, кто предпочитает выращивать на своем приусадебном участке полезные, экологически безопасные продукты. При наличии современных укрывных материалов, возможности сооружения теплиц, в том числе простейших, пленочных, выращивание перца в центральных и северо-западных регионах не представляет сложной проблемы, зато появляется возможность самостоятельно регулировать применение минеральных удобрений, уделить особое внимание использованию удобрений органических, к которым перец так неравнодушен, наладить правильный севооборот, бороться с возможными вредителями и болезнями, не нанося вреда ни себе, ни окружающей среде.

В последнее время селекционеры уделяют много внимания культуре перца; что особенно радует, получены сорта и гибриды, которые могут плодоносить при неблагоприятных

погодных условиях. Большинство из них отличаются скороспелостью, что очень важно при выращивании овощей в зонах рискованного земледелия. Надеемся, что всем, кто заинтересовался этой перспективной культурой, будут интересны главы об истории перца, обзоры новинок сортов и гибридов, практические советы по подбору сортов, выращивании рассады, особенностях возделывания в теплицах, сборе и хранении урожая, болезнях и вредителях. Ну а те, кто пока не обзавелся дачными участками, смогут выращивать его на домашнем окне или балконе. О таких перцах вы тоже сможете прочитать на этих страницах.

Такие разные

Диких перцев насчитывают от 30 до 50 видов, большинство из них сосредоточено сегодня на территории Боливии, Мексики и Гватемалы. В культуре же распространены совсем немногие: **колумбийский**, **или конический** (*Capsicum conicum*), **перуанский**, **или угловатый** (*C. angulosum*), **длинный** (*C. longum*), **кайенский**, **или кустарниковый** (*C. frutescens*), **опушенный** (*C. pubescens*) и **повислый** (*C. pendulum*). По разнообразию культурных форм перца первые места удерживают Мексика и Перу.

И, наконец, самый распространенный в мире и прекрасно всем знакомый перец, тот, что мы с удовольствием выращиваем на своих огородах и весь год покупаем в магазинах, – **перец однолетний**, иногда называемый **мексиканским** (*C. annuum*).

В пределах этого вида в нашей стране по вкусовым качествам и назначению выделяют 3 группы: острый, стручковый и овощной перец.

Острый – с мелкими плодами, масса которых у большинства сортов не превышает 20–25 г, с тонкой мякотью и очень острым вкусом.

Стручковый – с длинными хоботовидными плодами массой до 30 г, с тонкой, легко высыхающей ярко-красной мякотью сладкого или слабоострого вкуса. Из его сушеных плодов делают популярную приправу – паприку.

Салатный, или сладкий, часто в обиходе называемый болгарским. У него плоды крупные, от 50 г до 200 г и более, мякоть толстая, сочная, вкус от сладкого до острого.

С пряностью под названием «черный перец» эти перцы роднит совсем немногое: лишь имя, да еще острый жгучий вкус и бактерицидные свойства. Черный перец – настоящий, истинный перец, он относится к семейству перцевых (*Piperaceae*). Это не что иное, как недозревшие высушенные плоды древовидной лианы, растущей в Индии. Те перцы, что интересуют нас, принадлежат совсем к другому семейству – пасленовых (*Solanaceae*), которое также включает в себя томаты, табак, баклажаны, картофель.

> *Что означает ботаническое имя любимого нами овоща? Родовое название* ***Capsicum*** *получено от греческого «капса» – ящик, вместилище (вспомним слово «капсула»). Очевидно, когда-то было подмечено, что семена хранятся в перце как в своеобразной таре. Видовое название* ***annuum*** *означает однолетний.*

Колумб и пряные сокровища

Родина перца, так же как и картофеля, фасоли, тыквы, кукурузы, томатов, – Америка. До последнего времени, правда, не было единого мнения, какая же именно, Центральная или Южная. И вот в 2009 г. ученые из Университета штата Веракрус (Мексика) и Калифорнийского университета (США) пришли к выводу, что центром его происхождения и окультуривания был полуостров Юкатан, расположенный между Мексиканским заливом и Карибским морем. Археологи установили, что это – одно из старейших растений, введенных человеком в культуру. Находки в древних погребениях свидетельствуют, что его выращивали еще на заре земледелия – за 6 тыс. лет до н. э.

В рационе индейцев он был одним из основных продуктов питания, в пищу употребляли и не очень острые, и просто жгучие плоды, причем последние ценились больше – за бодрящие и согревающие свойства. Не знавшие соли индейцы щедро приправляли острым перцем пищу, добавляя его чуть ли не во все блюда.

Когда члены экспедиции Колумба в 1492 г. ступили на Карибские острова, они обнаружили неизвестное растение, которое, как они описывали, «острее, чем обычный перец, растет кустом, как роза. Плоды небольшие, ярко-красные, созрев, сразу осыпаются на землю, внутри находятся очень острые, как перец, семена». Путешественники с изумлением обнаружили, что аборигены, в том числе и дети, поедают их, считая фруктами, «как мы – яблоки». Известна запись в дневнике Колумба, что 15 января 1493 г. на острове Эспаньола он пробовал необыкновенно острый соус из неизвестных местных плодов. За этот жгучий вкус, напоминающий вкус перца из Индии, европейцы и назвали их перцами. Одной из главных целей экспедиции был поиск пряностей, так что путешественники считали эту задачу выполненной. Все встречавшиеся во время путешествия растения внимательно осматривал личный врач Колумба – Диего Алварес Чанка. Он был первым, кто привез мешочек с перцами в Испанию и подарил их королеве Изабелле. Кроме красных, среди них были и желтые плоды, а размер некоторых не превышал половины пальца. Неудивительно, что Чанка первым описал и некоторые лекарственные свойства растения: во время тяжелого обратного пути на родину он подметил, что даже небольшое количество съеденного перца помогало страдавшим легче переносить приступы морской болезни и лихорадки.

Когда же в скором времени коренным жителям Америки пришлось вести оборонительную войну против испанских завоевателей, перец сослужил им еще одну службу, от кулинарии и медицины далекую, став средством обороны местного значения: индейцы бросали в костры, разведенные неприятелем на отдыхе, молотый перец. И нападали с жаровнями в руках. Белый едкий дым, выделявшийся при горении, индейцам был нипочем, а конкистадоров на какое-то время слепил и делал беспомощными. Конечно, против оружия европейцев это было слишком слабой защитой. Завоевывая Америку, они в течение долгого времени доставляли красный перец в Европу вместе с золотом и серебром, называя его «красная соль».

Перец – завоеватель мира

Диковинное растение становилось предметом гордости аристократических семей Испании. Привезенное как пряность, оно долгое время и выращивалось в качестве пряности и декоративного растения, а его глянцевыми красными стручками модницы украшали одежду и головные уборы. Распространившись по соседству – в Португалии, затем в Италии, Греции и других странах европейского Средиземноморья, перец перебрался в Южную Германию, Австрию, Чехию, где назывался испанским перцем. Жителям Северной Европы в те времена доводилось его увидеть только в сушеном виде.

Мореплаватели завезли его и в Африку. Из Мексики, ставшей испанской колонией и установившей прочные торговые связи с азиатскими странами, перец попал на Филиппины, затем в Китай, Корею, Японию. И во всех этих странах он быстро акклиматизировался, прижился, стал своим в национальных кухнях – благодаря любви местных жителей к острым приправам.

Из Португалии растение совершило путешествие в Индию (в область Гоа – португальскую колонию). Из Индии через Центральную Азию перец перебрался в Турцию, оттуда, во времена османского владычества на Балканах, в Хорватию, Венгрию, Болгарию. В этих странах сегодня он стал поистине национальным овощем и национальной специей. Венгры называют перец *паприкой* (трансформация от *piper* — перец). Это название переняли и в некоторых других странах. Четыре самых популярных блюда венгерской кухни – перкельт, гуляш, паприкаш, токань – готовятся именно с паприкой.

> *В Венгрии существует легенда о том, как в стране появились эти любимые всеми растения: девушка, которую заточили в родном Будапеште в гареме, видела, как турки выращивают в саду невиданные растения, а потом срывают и едят их плоды. Ей удалось потихоньку собрать немного семян и тайно передать их на волю любимому. Семена посеяли, и через год перцы росли по всей Венгрии.*

А за то, что сейчас мы с удовольствием поглощаем сладкий мясистый перец, надо поблагодарить болгарских овощеводов – именно ими два столетия назад были выведены первые сорта любимого нами сладкого перца. Так что болгарским его называют недаром. С тех пор перец стали все чаще употреблять в пищу как овощ, а не только как пряность.

Надо сказать, что европейцы приблизительно с XVI в. использовали его и в качестве лекарственного средства – для лечения пищеварения и мочевыводящих путей, для чего рекомендовалось отбирать крупные красные плоды со жгучим вкусом.

В России перец появился именно в таком качестве. Первое упоминание о нем обнаружено в рукописи 1616 г. «Благопрохладный цветник». Этот древнейший российский травник, большая рукопись с рисунками, где описывалось множество растений, пригодных для врачевания, был переводом с немецкого издания. У нас перец часто назывался и турецким, потому что в южные области России он проник из Ирана и Турции, а на Украину его завезли странствующие болгары-огородники. К середине XIX в. в Нижнем Поволжье, под Астраханью, в Крыму и на юге Украины были заложены первые промышленные плантации сладкого перца, и он уже прочно вошел в культуру как овощ. В начале XX в. салатные сладкие перцы не были редкостью на прилавках столичных магазинов.

> *По перечным «пристрастиям» мир разделился: в Мексике и многих странах Латинской Америки, в государствах Азии – Индии, Пакистане, Бангладеш, а также в Турции предпочитают острый перец. Там даже*

специально высаживают жгучие сорта рядом со сладкими, чтобы у них появилась приятная горчинка.

У нас в России, на Балканах, в Греции, Северной Европе, Англии и США популярны крупные сладкие формы овощного перца. Кстати, в англоязычных странах он называется ***bell pepper*** *– «перец-колокольчик», «перец-звонок». Название достаточно меткое: потрясите посильнее хорошо созревший крупный плод: вы услышите, как внутри, пересыпаясь, «погромыхивают» семена.*

А в Испании и Италии не отказывают себе ни в чем: употребляют в пищу разновидности сладкого перца с «худенькими», удлиненными стручками, такие как ***кубанелле, пикильо.*** *Здесь любят и* ***пименто*** *(так называемый «вишневый перец») – более крупный, сочный, сладкий и ароматный, чем болгарский, и, конечно, не обходят вниманием острые и очень жгучие, например,* ***ньора, пеперончино.***

Знаете ли вы, почему перец острый? Жгучий вкус ему придает мощный раздражитель – алкалоид капсаицин. В зависимости от его количества в плодах сорта перца делятся на острые, слабо-острые и сладкие. Содержание капсаицина в острых сортах приближается к 1%, в сладких его не больше 0,01%. Тест для измерения остроты перца 100 лет назад разработал фармацевт Уилбер Сковилл. С тех пор жгучесть плодов измеряется в единицах, названных его именем, – «сковиллях». В сладком перце этот показатель может быть приравнен к нулю, а например, в любимце мексиканской кухни очень остром перце хабанеро (хабаньеро, абанеро) несколько сот тысяч сковиллей. Кстати, максимально разрешенная концентрация капсаицина в слезоточивых газовых баллончиках – 1 млн единиц.

Капсаицин не растворяется в воде, поэтому, если довелось отведать блюдо, хорошо приправленное острым перцем, повара советуют гасить «пожар» во рту не глотком воды, а кислым соком, например, цитрусовых, а еще водкой, пивом или текилой. Тем, кто спиртное не приемлет, помогут сахар, молоко и просто кусок черного хлеба. Есть свои рекомендации и у тех, кто увлечен выращиванием и испытанием новых сортов острых перцев на собственном участке или окне: сняв перчик, к его дегустации надо подойти со всей возможной осторожностью, ни в коем случае не пробовать натощак, не лизать срез языком. Сначала нужно прожевать какое-то количество плотной калорийной пищи, затем, не глотая, положить «на зубок» крохотный кусочек перца.

Если постоянно употреблять острый перец в больших количествах, то его вкус перестанет казаться таким обжигающим – возникнет привыкание к капсаицину. Именно поэтому индейцы и способны с легкостью поглощать много перца.

Штрихи к портрету

По природе своей перец – многолетнее растение, его миниатюрные сорта, высота которых чуть больше 20 см, могут расти на домашнем окне, как цветы. В открытом грунте и теплицах выращивают и высокорослые перцы, достигающие 1,5–2 м. Корневая система расположена в основном в верхнем слое почвы. Плоды образуются в местах разветвления ветвей, в пазухах листьев, по ботаническим понятиям являются ложными пустотелыми ягодами, они бывают пониклыми, или торчат вверх, как свечи, или «лежат» горизонтально.

Для нас не так важно, как они расположены, главное – поражающее воображение разнообразие размеров, форм и окрасок. Современные сорта часто мало похожи на своих диких предков. Перец для селекционеров – благодатная культура: богатая изменчивость позволяет отбирать потомков по любому из названных признаков. Длина плодов варьируется от 5 мм до 30 см. Масса самых жгучих и мелких стручков едва достигает 5 г (при толщине стенки 1 мм), а у сладких «тяжеловесов» превышает 350–400 г (с мякотью в 1 см).

Форма плодов часто напоминает всевозможные геометрические фигуры: у «*Светлячка*» F1 – цилиндр, «*Желтого колокола*», «*Золотого чуда*», «*Индало*» F1, «*Фиесты*» F1 – куб, «*Подарка Молдовы*» и «*Пострела»* — конус, «*Сиреневого тумана*» F1 – усеченную пирамиду. Сорт «*Сладкий банан*» действительно похож на банан, «*Яблочко*» округлое, а «*Хоттабыч*» очень длинный, до 30 см, с сужающимся загнутым кончиком.

Трехцветным «светофором» окраски уже давно никого не удивишь. Особым разнообразием тонов радуют глаз гибриды, здесь можно найти цвета от белых до шоколадных и черно-фиолетовых. Многие перцы обладают приятным ароматом, чаще характерным перечным, иногда с оттенками яблока и даже черной смородины.

Сладкий перец

Кладовая витаминов

Сладкий перец не просто вкусен, он чрезвычайно полезен. В нем содержится все, что нужно человеку при здоровом питании: фруктоза, глюкоза, пектины, клетчатка, крахмал, никотиновая и фолиевая кислоты, микроэлементы. Эфирным маслам перец обязан своим замечательным ароматом. Но особо ценится перец за то, что включает в себя целый комплекс витаминов. В зависимости от сорта их насчитывается до 30 (!), в том числе рутин, витамины группы В и Е. По количеству витамина А он приравнивается к моркови, но главное – витамин С, по его содержанию перец далеко опережает все остальные овощи. Так что недаром индейцы, большие любители перца, не ведали никакого авитаминоза. Свои полезные качества он не теряет в сухом и молотом виде, например, паприка содержит до 8000 мг аскорбиновой кислоты, при консервировании сохраняет до 50–80% витаминов.

О витамине С

Витамин С впервые был выделен именно из перца. Это произошло в 20-х годах прошлого века благодаря венгерскому биохимику Альберту Сент-Дьерды. В 1937 г. за это открытие он получил Нобелевскую премию по медицине.

Витамина С в перце в несколько раз больше, чем в цитрусовых, по его содержанию он превосходит все остальные овощи. Среди перцев богаче всех этим витамином те, что окрашены в красный цвет, желтые – на втором месте, зеленые – на третьем. В солнечное жаркое лето витамина С накапливается больше, чем в холодное и дождливое.

Плоды в биологической спелости содержат витамина С больше, чем в технической.

Этот овощ рекомендуют употреблять в пищу для повышения общего тонуса организма, он широко применяется в лечебном питании – при малокровии, гиповитаминозах, для возбуждения аппетита и стимуляции пищеварения. С осторожностью перец используют при язве желудка и двенадцатиперстной кишки, хронических гепатитах, холециститах. При тяжелой форме стенокардии, нарушении сердечного ритма он противопоказан.

Выбираем сорт

Первые отечественные сорта сладкого перца для Нечерноземья, которые могли расти в Рязанской, Московской, Ленинградской, Пермской областях, были получены в 50–60-х годах прошлого столетия. С начала 70-х годов стали выращиваться такие сорта, как *«Подарок Молдовы»*, *«Ласточка»*, но их было совсем немного. С наступлением нового века новые сорта и гибриды посыпались, как из рога изобилия. Если в 2003 г. в Госреестре было зарегистрировано 144 сорта и гибрида, то в 2006 г. уже 232, а в 2010 г. – 430. Особенно много новинок создано для тепличного выращивания.

Настоящий южанин, до недавнего времени он выращивался только в теплых краях, а сейчас начал активно продвигаться на север и на восток страны, осваивая территории, казалось бы, совсем не соответствующие его требованиям. Появились современные укрывные материалы, качественные теплицы, а главное, специальные сорта и гибриды, которые можно выращивать и на северо-западе страны, и на Алтае, и в Сибири. Они адаптированы к неблагоприятным погодным условиям, способны завязывать плоды при пониженных температурах и освещенности. Среди лучших – раннеспелые перцы агрофирмы «Семена Алтая»: *«Вождь краснокожих»*, *«Золотой слиток»*, *«Цесаревич»*. Плоды у них вполне увесистые, от 100 до 150 г, толщина стенок 6–9 мм. *«Падишах»* и *«Фельдмаршал»* немного мельче, но тоже мясистые. Стабильно урожайны штамбовые *«Веснушка»*, *«Добряк»* и *«Снежок»* F1 от НПФ «Агросемтомс». Вкусны и хорошо приспособлены к различным условиям выращивания сорта Западно-Сибирской овощной опытной станции: *«Викинг»*, *«Иволга»*, *«Морозко»*, *«Мустанг»*.

Перцы агрофирмы «Гавриш» порадуют жителей не только северных районов, но и средней полосы России. Среди разработок такие замечательные гибриды, как крупноплодный *«Париж»*, нежный и сочный *«Светлячок»*, раннеспелая *«Конфетка»*, дающая с одного растения до 1 кг мелких сладких плодов, такая же декоративная и компактная *«Лисичка»*; среди новинок серии «Русский вкус» ароматный сладкий сорт *«Пастушок»*, горький перец *«Острый язычок»* F1 с плодами до 20 г.

Любителям выращивать оригинальные овощи, наверное, будут интересны такие серии, как *«Звезда Востока»* F1 от агрофирмы «СеДеК». Она включает в себя девять сортов мясистого, очень вкусного перца разнообразной окраски, в том числе зеленовато-белой, золотистой, мандариновой, фиолетовой, коричневой. Меняя цвет по мере созревания, они делают грядку яркой и нарядной. Конек фирмы – конусовидные и кубовидные формы перца, такие как *«Галатея»*, *«Лолита»*, *«Пигмалион»* F1; крупноплодные, с толстыми стенками *«Князь Игорь»* F1 и *«Толстяк»*. Среди лучших гибридов, созданных компанией, раннеспелые *«Корвет»*, *«Ольга»*, *«Джульетта»*, невысокий, быстро созревающий *«Карапуз»* с оранжевыми сладкими плодами. Пикантным вкусом отличается гибрид *«Рог буйвола»* – это перец со сладкой мякотью и острыми внутрикамерными перегородками.

Сладкие перцы *«Остров сокровищ»*, *«Таинственный остров»*, *«Ярик»* от селекционно-семеноводческой фирмы «Манул» хороши не только вкусом. Они неприхотливы, компактны, могут с легкостью выращиваться на домашнем окне, балконе, в офисе. Вообще же селекционерами фирмы создано несколько десятков отличных сортов и гибридов перцев для выращивания в теплицах и открытом грунте, в том числе: *«Аккорд»*, *«Антиквар»*, *«Буратино»* F1, *«Водевиль»*, *«Ерошка»*, *«Зазнайка»*, *«Интервент»*, *«Кантри»*, *«Раджа»*, *«Фунтик»*, *«Чардаш»*, *«Элефант»* F1, *«Юнга»* и многие другие.

Семеноводческая компания «СЕМКО-Юниор» осуществляет селекционную программу по выведению сортов и гибридов перца с улучшенным вкусом плодов, особо высоким содержанием витаминов и биологически активных веществ. Это такие гибриды, как

«*Витамин*», «*Заря*», «*Максим*». В последнем, например, содержание бета-каротина больше стандартного в 3 раза. Сорт «*Садовое кольцо*» – с особым содержанием моносахаров, в нем нет сахарозы, поэтому его можно употреблять при диабете. Еще одно направление деятельности – получение плодов для цельноплодного консервирования (сорт «*Ярослав*»). Хорошо себя зарекомендовали «три богатыря»: «*Илья Муромец*», «*Добрыня Никитич*», «*Алеша Попович*», а также среднеранние, с кубовидными красными плодами «*Кубик*» F1 и «*Рубик*» F1 и, конечно, «*Юбилейный СЕМКО*» F1, не сдающий позиций уже более 10 лет.

Золотой фонд современных российских перцев – разработки ВНИИССОК, сорта «*Веспер*», «*Екатерина I*», «*Желтый букет*», «*Здоровье*», «*Янтарь*», гибриды «*Адепт*», «*Арап*», «*Изабелла*», «*Княжич*», «*Мария*», «*Мулат*», «*Отелло*», «*Очарование*», «*Руза*», «*Сибиряк*», «*Хризолит*». Среди них множество раннеспелых гибридов, легко приспосабливающихся к условиям возделывания, не требующих особой формировки, они представляют особый интерес для овощеводов-любителей.

Но, конечно, выбирая семена для очередной посевной, присматриваясь к новинкам, не стоит забывать о тех сортах, чья надежность проверена временем: «*Винни-Пух*», «*Виктория*», «*Калифорнийское чудо*», «*Колобок*», «*Ласточка*», «*Нежность*», «*Первенец Сибири*» «*Подарок Молдовы*».

По срокам созревания (от появления всходов до технической спелости) все сорта делят на несколько групп:

– ***раннеспелые*** – 90–120 дней;

– ***среднеспелые*** – 121–135 дней;

– ***поздние*** – 136–150 дней.

Сорта и гибриды выбирают исходя не только из вкусовых наклонностей и кулинарных предпочтений, а в первую очередь из климатических условий. В южных областях можно вырастить и поздние сорта, удивляющие своей мясистостью, толстыми стенками. Там, где лето не радует своей продолжительностью и теплом, надо остановиться на скороспелках, которые успеют и при таких ограниченных возможностях дать неплохой урожай.

В открытом грунте (в Нечерноземье с использованием пленочных укрытий) выращивают **невысокие ранние сорта**: «*Вестерн*», «*Виктория*» «*Винни-Пух*», «*Дельфин*», «*Ерошка*», «*Зорька*», «*Игрок*», «*Колобок*», «*Князь Серебряный*», «*Крепыш*», «*Кристалл*», «*Ласточка*», «*Мясистый 7*», «*Орион*», «*Пионер*», «*Подарок Молдовы*», «*Пострел*», «*Сюита*», «*Фунтик*», «*Чардаш*». У многих из них крупные плоды с толстой мякотью, например, у «*Ерошки*», «*Фунтика*» и «*Чардаша*» больше 140 г.

Список сортов и гибридов **среднерослых перцев раннего срока созревания** для необогреваемых пленочных теплиц еще больше: «*Агаповский*», «*Ариес*» F1, «*Атлант*» F1, «*Багратион*», «*Баргузин*», «*Буратино*» F1, «*Верность*», «*Веснушка*» F1, «*Денис*» F1, «*Добрыня*», «*Здоровье*», «*Золотой дождь*», «*Индало*» F1, «*Кардинал*» F1, «*Латино*» F1, «*Монтеро*» F1, «*Оранж Вандер*» F1, «*Рапсодия*» F1, «*Руза*» F1, «*Тритон*» F1, «*Фиделио*» F1, «*Хризолит*» F1, «*Центурион*» F1, «*Юбилейный Семко*» F1.

Среди лучших **среднеспелых** сортов и гибридов: «*Алеша Попович*», «*Арсенал*», «*Богатырь*», «*Волжанин*», «*Воловье ухо*», «*Дар Каспия*», «*Золотой юбилей*», «*Калифорнийское чудо*», «*Капитошка*», «*Меришор*», «*Париж*» F1, «*Пилигрим*» F1, «*Рубиновый*», «*Яблочко*».

Поздних отечественных сортов и гибридов немного: «*Геракл*», «*Желтый колокол*», «*Желтый слон*», «*Ночка*» F1. На рынке в немалых количествах представлены сорта иностранной селекции из Голландии, Италии. В полной спелости они очень вкусные, а в технической, когда мы вынуждены их собирать, многие травянистые, без запаха. Так что в наших условиях выращивать их имеет смысл только в добротных капитальных теплицах.

Для выращивания на балконе и дома подойдут миниатюрные низкорослые гибриды, такие как раннеспелые «*Конфетка*» с небольшими ярко-красными, круглыми плодами и

«*Лисичка*», у ко-торой плоды тоже мелкие, оранжевые, конусовидные. Очень декоративен сорт «*Медуза*» с некрупными, удлиненными, слегка изогнутыми стручками зеленого, желтого и красного цветов. У гибрида «*Филиппок*» плоды больше, до 50 г. Хорошо себя чувствует на окне и сорт «*Винни-Пух*», не вырастающий выше 30 см, но с крупными и вкусными плодами.

Их выращивают на хорошо освещенном окне, регулярно подкармливая и поливая, в емкостях не меньше трех литров. Формировать их не нужно, достаточно прищипнуть верхушку, когда завяжется 7–10 плодов.

Крупноплодные перцы

Обычно масса перца колеблется в пределах 70–120 г, но есть среди них настоящие тяжеловесы, вес которых превышает 250 г и более. Такие плоды могут дать сорта и гибриды:

«*Боцман*», «*Вельможа*», «*Вивальди*» F1, «*Водевиль*», «*Гренадер*» F1, «*Гудвин*» F1, «*Дар Алтая*», «*Денис*» F1, «*Дукато*» F1, «*Индало*» F1, «*Купидон*», «*Лицедей*», «*Лозано*» F1, «*Мастодонт*», «*Меценат*», «*Модерн*», «*Монако*» F1, «*Монтеро*» F1, «*Оранж Вандер*» F1, «*Престиж*», «*Приз*», «*Тирада*».

Все они ранние и среднеспелые, у них мясистая, нежная, сочная мякоть, толщина стенок от 6 мм и выше.

У самых «мясистых» перцев толщина стенок приближается к 10 мм, среди них: «*Барин*», «*Геркулес*» F1, «*Добряк*», «*Золотой телец*», «*Зорька*», «*Игрок*», «*Иоланта*», «*Леро*» F1, «*Новогогошары*», «*Оранж Вандер*» F1, «*Рубиновый*», «*Толстушка*» F1, «*Флорида*», «*Элефант*» F1.

Лучшие сорта для изготовления паприки

Витаминная приправа паприка – это размолотые в тонкий порошок высушенные спелые плоды сладкого перца особых сортов. Они отличаются большим содержанием витамина С и сухих веществ, тонкостенные – поэтому хорошо высыхают, на вкус сладкие или полуострые. Их можно использовать и в свежем виде – в салатах, а также при консервировании.

«*Гранатовый*» – среднеспелый, высота растений 35–45 см. Плоды массой 25–35 г, толщина мякоти 1,5–3,5 мм.

«*Ежик*» – низкорослый, среднеспелый, плоды около 18 г, толщина стенки 1,5 мм.

«*Каскад*» – высокий, среднеспелый, плоды до 50 г, с сильным перечным вкусом, стенка 1,5–2,5 мм.

«*Малыш*» – низкорослый, среднеспелый, масса плода 38 г, стенка 1,5–2,5 мм.

«*Маяк*» – низкорослый, раннеспелый, масса до 25 г, стенка 1–2 мм.

«*Удалец*» – низкорослый, раннеспелый, плод 20 г, стенка 1 мм.

Все низкорослые сорта также можно вырастить на окне.

> *Крупнейшие (и традиционные) производители паприки – Испания и Венгрия. В обеих странах разработаны собственные классификации приправы, в которых учитываются интенсивность цвета порошка, градации вкуса от горького до сладкого, фруктового. Самую острую паприку производят для внутреннего употребления, на экспорт идут менее жгучие виды.*

Предпосевная обработка

Без предварительной обработки семена перцев могут всходить до 2–2,5 недели, быстро всходят только совсем свежие, урожая прошлого года – «свои», они могут наклюнуться и через сутки.

Сначала **отбирают** самые здоровые и полновесные семена. Для этого их нужно 5–7 мин подержать в 3%-ном растворе поваренной соли. Слабые, щуплые будут плавать на поверхности, нам нужны те, что опустятся на дно, их промывают и проводят дальнейшие обработки.

Чтобы «разбудить» семена, их нужно замочить на 4–5 часов в теплой воде, а затем завернуть в бумажную салфетку, поместить в полиэтиленовый пакет (чтобы не пересохли) и поставить в теплое место до проращивания. Теперь семена взойдут не позже чем через неделю.

Пророщенные семена высевают только во влажную почву, в сухой они могут погибнуть.

Более эффективным, чем простое замачивание в воде, считается барботирование. Это прием, основанный на обработке семян в воде кислородом или просто воздухом. В домашних условиях используют обычный аквариумный компрессор: берут высокую банку, наполняют водой температурой 20–22° С, подают воздух, опускают семена. Через 24–36 часов их извлекают и просушивают. Барботирование проводят за неделю-две до посева.

Существуют и другие способы предпосевной обработки. Чтобы предотвратить заболевания, семена **обеззараживают**. Лучше всего использовать современные эффективные и малотоксичные биопрепараты: «Алирин-Б», «Альбит», «Бактофит», «Триходермин», «Фитоспорин». Если под рукой ничего подобного нет, выдержите их 15–20 мин в темно-фиолетовом растворе марганцовки, затем хорошо промойте.

Раствором марганцовки нужно обрабатывать только набухшие семена.

Ускорить прорастание можно, применяя **стимуляторы роста**, такие как «Циркон», «Эпин», «Новосил», «Рибав-экстра», «Экогель». При пользовании ими важно очень точно соблюдать указания инструкций, иначе, сделав раствор «погуще», а время выдержки побольше, можно получить отрицательный результат. Наибольший эффект дает двукратное применение препаратов: первое – на стадии семян, второе – при появлении двух настоящих листьев.

Очень простой и притом эффективный способ предпосевной обработки – использование раствора древесной золы. Это повышает всхожесть семян, активизирует иммунную систему, снижает заболеваемость. В золе около 30 питательных элементов, правда, чтобы они не были утеряны, хранить ее до момента использования нужно в сухом месте. Для изготовления раствора 2 ст. л. золы настаивают сутки в 1 л воды. Семена помещают в марлевые мешочки и выдерживают в растворе 3–6 часов. Промывать их не нужно.

За сутки-двое до посева семена полезно обработать **микроэлементами**. Удобнее всего воспользоваться готовыми комплексными микроудобрениями, такими как «Микровит», «Цитовит». Семена выдерживают в растворе микроэлементов 12–24 часа, просушивают, не промывая.

Многие фирмы проводят предпосевную обработку семян в промышленных условиях: их обеззараживают, покрывают специальной оболочкой, содержащей защитные и питательные элементы. Инкрустированные, дражированные семена не замачивают, иначе можно смыть с них все полезное, включая пестициды, и они станут беззащитными перед болезнями и вредителями. Внимательно изучите надписи на пакетике, если приобретенные вами семена уже готовы для посева, сейте их сухими.

Обрабатывая перед посевом собственные семена, не стремитесь разом применить на практике все описанные методы обработки, экспериментируйте, начав с самого простого. Будьте осторожны с прогреванием семян – в домашних условиях очень трудно точно выдержать рекомендуемую температуру.

Сроки посева. Уход за рассадой

В средней полосе перец выращивают только через рассаду. У него длительный вегетационный период (как мы помним, от всходов до созревания первых плодов может пройти до 150 дней). Для получения хорошего урожая важно не перерастить рассаду дома. Если она начинает цвести на домашнем окне, успевает заложить один-два плодика, то, даже если их удалить, все равно истощается, медленнее приживается в грунте, позднее начинает отдавать урожай. Чтобы правильно рассчитать время посева, надо заранее решить, где перец будет расти – в теплице или в открытом грунте; определить способ выращивания – с пикировкой или без; прикинуть, в каком возрасте рассада будет высажена на постоянное место.

Владельцы капитальных обогреваемых теплиц приступают к посеву **с середины февраля**, но при таком раннем сроке сева просто необходимо позаботиться о подсветке. Основная масса любителей выращивать перец – в теплицах на солнечном обогреве, парниках, под простейшими пленочными укрытиями – начинает посевную в **первой половине марта**.

> *Обычные лампы накаливания малопригодны для досвечивания растений: в их спектре отсутствуют синие тона, светоотдача невысока, они иссушают и сильно нагревают воздух. Применяйте специальные фитолампы.*

Смесь для выращивания рассады готовят из торфа, перегноя, дерновой земли (в соотношении 6:2:1) или торфа, дерновой земли и песка (2:1:1), или перегноя, дерновой земли и песка (3:3:1). На ведро смеси добавляют стакан древесной золы. Естественно, возможны и другие варианты, главное, чтобы она была плодородной и достаточно рыхлой. Ее желательно пропарить, а затем недели полторы до посева выдержать в теплом месте, чтобы она «ожила» и в ней начали активно действовать микроорганизмы. Конечно, при желании можно воспользоваться и готовыми почвосмесями для томатов и перцев.

Каждый сорт высевают в отдельные емкости, обязательно подписывают, а пакетики от семян сохраняют, чтобы в случае необходимости можно было уточнить какие-то подробности и особенности сорта.

Обычно перец выращивают с пикировкой, проводя посев за **55–60 дней до высадки на место**. Но надо заметить, что растения переносят ее не слишком хорошо, потому что их корневая система медленно восстанавливается после повреждений. В результате они задерживаются в развитии на 7–10 дней. Поэтому, если позволяет место или рассады нужно немного, семена сразу высевают в индивидуальные емкости размером 6х6 см или 8х8 см. В этом случае их достаточно сеять за **45–50 дней до высадки на постоянное место**.

При посеве в ящики, на «школку», сеют рядами через 3 см, между растениями – 2 см, глубина посадки 1 см. При слишком глубокой заделке всходы получаются ослабленными. При слишком мелкой они могут погибнуть от пересыхания почвы, а семядольные листочки вынесут на себе семенную оболочку, которая будет мешать им развиваться.

> *Остатки семян нельзя грубо срывать с листочков руками, размочите их теплой водой, а затем осторожно снимите пинцетом или зубочисткой.*

Затем почву немного уплотняют, поливают теплой водой, прикрывают емкости пленкой или стеклом, чтобы почва не пересыхала, до появления всходов содержат в теплом месте (25–28° С). В слишком холодной и влажной земле семена могут сгнить. Если соблюсти все эти условия, то семена, прошедшие предпосевную обработку, взойдут через 2–3 дня.

Как только появятся первые петельки-ростки, пленку снимают и перемещают рассаду на окно, на светлое и прохладное место (15–17° С), – тогда рассада не вытянется. Через 4–

6 дней ее возвращают в теплое место и в дальнейшем поддерживают **температуру** 20–25° С днем и 16–18° С ночью. Соблюдать эти рекомендации в первые дни жизни растений очень важно: при слишком высокой температуре и большой влажности воздуха рассада вырастает изнеженная, со слабой корневой системой. Создать необходимые условия в обычной городской квартире помогут простейшие подручные средства: экраны, козырьки у форточки и т.п.

Место с рассадой перца должно быть хорошо **освещено**, при недостатке света растения позже закладывают бутоны, не после 8–9-го листа, а например, после 12-го. Чтобы сеянцы росли крепкими, ровными, их регулярно переворачивают к солнцу.

> *До достижения месячного возраста перец рекомендуется выращивать на коротком дне (12–13 часов). Растения, выращенные таким образом, легче переносят понижения температуры, раньше зацветают и не задерживаются с отдачей урожая – они дадут первые плоды уже в конце июня. «Укоротить» день несложно, достаточно просто закрывать сеянцы светонепроницаемой коробкой или ящиком с 7 вечера до 7 утра.*

Поливают рассаду только теплой водой, умеренно, но достаточно, без пересыхания почвы, иначе рост перцев приостановится, стебли одревеснеют, плоды будут с тонкими стенками.

В фазе 1–2 настоящих листьев рассаду, выращенную в «школке», **пикируют** в отдельные емкости размером 10х10 см, больший размер горшков не нужен. Дело в том, что сеянцы до закладки цветочных почек растут медленно, да к тому же развитие корневой системы растений отстает от развития надземной части, она совсем небольшая, не заполняет весь объем горшка, поэтому земля в нем может закиснуть. Саженец держат за стволик, аккуратно, стараясь не растрясти земляной ком, помещают в лунку до семядольных листьев, почву обминают.

> *Пикировку перец не любит, но перевалку в горшок большего диаметра, при которой не разрушается корневой ком, переносит легко.*

Через неделю после пикировки, когда растения приживутся, их **подкармливают** слабым раствором комплексных удобрений, в состав которых входят микроэлементы. Вторую подобную подкормку надо приурочить к началу бутонизации, когда начинается активный рост кустиков и питания им требуется все больше и больше. Растворы обязательно должны быть теплыми, около 30° С. Органическими удобрениями перцы подкармливают с осторожностью – они могут начать «жировать».

Если листья имеют бледно-зеленую окраску, рассада начинает вытягиваться, значит, ей не хватает азота. Подкормите ее раствором мочевины (1 ст. л. на 10 л воды), перенесите в более прохладное место.

Если рассада растет бурно, «жирует», то это свидетельство избытка азота. Используйте суперфосфат (3 ст. л. на 10 л воды). Залейте его теплой водой и дайте сутки настояться.

Перед началом бутонизации можно провести несложную «операцию», которая способна почти на треть поднять урожай: главный стебель прищипывают над пятым-восьмым листом, перец начинает активно ветвиться, а значит, заложит больше плодов.

Высаживают растения в возрасте 55–65 дней, когда они начинают формировать бутоны. Важно не перерастить их дома в небольшой посуде, иначе они «замрут», остановятся в росте после пересадки в грунт. Если вывезти их вовремя не удается, придется перевалить рассаду в бóльшие емкости.

Чтобы изменения в условиях выращивания не стали для растений слишком сильным стрессом и они не остановились в росте, за две недели до высадки в грунт рассаду начинают закаливать: понижают температуру, уменьшают поливы, если уже достаточно тепло, поне-

множку выносят на открытый воздух. За сутки для лучшей приживаемости опрыскивают «Эпином» или «Цирконом».

Высаживаем рассаду на постоянное место

В открытом грунте достойный урожай перца можно вырастить только на юге. В Нечерноземье приходится использовать теплицы и временные укрытия; в ***обогреваемые*** теплицы рассаду переносят в середине апреля, в ***необогреваемые*** и под ***пленочные укрытия*** – в середине мая. Простейшую мини-тепличку в открытом грунте можно соорудить, накинув на дуги два слоя пленки. Кстати, второй слой утепления, например, из нетканого материала, не помешает при ранних посадках и в обычной пленочной теплице. Во всех случаях почва на глубине посадки должна прогреться до 12–15° С, в холодной земле корни не развиваются, растения с большой вероятностью заболеют.

Позволить себе выращивать перец в отдельной теплице могут немногие, поэтому чаще его подсаживают к томатам (требования к температуре и влажности воздуха у них близки, но перец не выносит сквозняков) или к огурцам. Последние предпочитают более высокую влажность воздуха, при которой у перцев затрудняется опыление, поэтому перцы стараются разместить ближе к входу или устраивают выгородку с помощью пленки, деля теплицу на сектора.

Невысокие кустики перца удобно подсаживать к высокорослым томатам, размещая их с солнечной стороны. Тогда всем растениям достанется вдоволь солнца.

> *В регионах с коротким прохладным летом хорошие результаты приносит сооружение (в том числе и в пленочных теплицах) «теплых грядок»: выкопав траншеи глубиной 30 см, их набивают соломой, сеном, заготовленными с осени сухими листьями, домашним мусором, сверху насыпают вынутую землю. Затем поливают горячим раствором марганцовки и накрывают пленкой, чтобы запустить процесс и биотопливо начало работать. Корни высаженной рассады будут развиваться в тепле, при достаточном питании и увлажнении.*

Лучшие предшественники для этой культуры – лук, бобы, фасоль, тыква, кабачки, патиссоны, корнеплоды, капуста. Не подходят пасленовые, чтобы избежать болезней, их выращивают на прежнем месте не раньше чем через 3–4 года.

Участок, отведенный под перец, должен очень **хорошо освещаться солнцем**. Он совершенно не выносит тени, при недостатке света желтеют листья, опадают цветки и завязи, ветви становятся хрупкими, легко ломаются.

При выращивании в открытом грунте есть и еще одно требование: **защита от ветра**. На некотором расстоянии от грядок нетрудно соорудить плетень, барьер из каких-то подручных материалов, устроить кулисы из высокорослых и быстрорастущих растений: бобов, кукурузы, подсолнечника, топинамбура, только посеять или посадить их надо заранее.

Хороший урожай можно получить только на легких, богатых гумусом, глубоко обработанных **почвах**. Тяжелые глинистые холодные почвы для перца не подходят вообще, как, впрочем, и участки с близким стоянием грунтовых вод. Оптимальная реакция почвенного раствора (pH) в пределах 6,0–6,6, кислые почвы известкуют (до 300–500 г извести на 1 кв. м). Под осеннюю перекопку вносят на 1 кв. м ведро перегноя или компоста и 60–70 г фосфорно-калийных удобрений, весной 40–50 г азотных. Можно внести органику и весной, добавляя на каждое ведро по стакану золы.

Перед посадкой грядку (в том числе и в парнике) можно прикрыть черным спанбондом, прорезать отверстия и в них посадить рассаду, как сажают садовую землянику. Такое покрытие поддерживает нужную влажность почвы, сохраняет тепло, не дает прорастать сорнякам.

На участке, удобренном свежим навозом, высаживать перец нельзя: при избытке азота растения активно растут, но завязывают мало плодов, его целесообразно вносить под предшествующие культуры.

Растения **размещают** рядами с междурядьями 40–60 см, ни в коем случае не загущая посадки. Между высокими и густооблиственными выдерживают расстояние 40–45 см, между среднерослыми – 30–35 см, низкорослыми – 20–25 см.

Выбрав пасмурную погоду или время ближе к вечеру, приступают к посадке. Лунки хорошо проливают теплой водой и сажают прямо в грязь. Даже вытянувшиеся растения не заглубляют (как это при необходимости проделывают с томатами), глубина посадки должна быть такой же, как была в рассадном горшке. Корневую систему легко повредить, поэтому надо стараться, чтобы земляной ком не распался. Если торфяные горшочки до сих пор сохраняют форму и не начали разрушаться, их лучше аккуратно надорвать – часто корни не могут пробиться через их слишком плотные стенки. Почву вокруг саженцев обжимают, еще раз поливают, мульчируют слоем торфа или земли толщиной 3–4 см. Следующий полив состоится только через неделю. В течение этого времени растение будет интенсивно искать воду в почве и таким образом развивать свою корневую систему. Если устанавливается жаркая погода, надо позаботиться о притенении рассады. Пока корневая система растения не окрепла, лучше удалять все цветки и завязи, иначе все его немногие пока силы уйдут на налив нескольких ранних перчиков, которые будут тормозить образование новых плодов.

Через 10–12 дней саженцы укореняются, тогда их аккуратно, стараясь не обломить хрупкие листья, подвязывают шпагатом к кольям или шпалере. В теплице шпалерой обычно служат проволока или провод, горизонтально натянутые над посадками на высоте 1,8–2 м. Подвязка нужна не только для поддержки растений и наливающихся плодов, она помогает разместить стебли в пространстве так, чтобы всем частям растения хватало солнца, улучшалась циркуляция воздуха. Низкорослые перцы обычно обходятся без специальной опоры, чтобы они не заваливались набок под тяжестью плодов, их просто сажают погуще, чтобы соседи не давали им упасть.

Как угодить перцу

Перец не любит резких колебаний **температуры**, наилучшим образом растет и развивается при 20–28° С днем и 15–18° С ночью. Взрослые сильные растения могут продолжать плодоносить и при 15–18 градусах тепла, но если температура опустится ниже 10° С, рост растений прекратится. При 30–32° С опыления не происходит, цветки и завязи осыпаются. Больше всего перец нуждается в тепле на протяжении месяца – с момента появления бутонов и во время массового цветения. Температура почвы влияет на его развитие не меньше, чем температура воздуха, она должна быть близка к 18–22° С.

Корневая система перца находится в верхнем слое почвы и живо реагирует на недостаток и избыток **влаги**. Если воды не хватает, она страдает от повышения концентрации солей в почвенном растворе, в результате стебли одревесневают, завязи и листья начинают опадать, плоды мельчают. Зато достаточный и своевременный полив способен поднять урожайность в 3–4 раза. О необходимости полива приходится помнить практически все время, пока перец растет и наливает плоды, его заканчивают лишь за 2–3 недели до последнего сбора.

Поливая, важно соблюдать меру: избыток влаги нежелателен так же, как и пересыхание почвы, из-за него приостанавливается рост растений, потому что при переувлажнении в почве ощущается недостаток кислорода. Обычно бывает достаточно 2–3 поливов в неделю, по 2 л теплой воды на кустик, землю надо промачивать на глубину 15–20 см. Льют ее под корень, стараясь, чтобы влага не попадала на листья и цветы. Чтобы на почве не образовалась корка, перед поливом ее слегка рыхлят, а когда влага впитается и земля немного подсохнет, рыхлят еще раз. Если перец растет в парнике, воду очень удобно отстаивать тут же, налив в металлические бочки, окрашенные в черный цвет. Вода будет теплой, а ее испарение поможет поддерживать нужную влажность воздуха.

За весь период роста у растения образуется от 30 до 90 цветков, но основная часть опадает, завязывается не больше трети раскрывшихся цветков. В основном это самоопыляющееся растение, но особенно для мелкоплодных сортов возможно и перекрестное **опыление** с помощью насекомых – пчел, муравьев, шмелей, клопов. По воздуху пыльца переносится на расстояние не больше метра – слишком она тяжелая и липкая. Поэтому для улучшения завязываемости плодов прибегают к искусственному доопылению: в сухую теплую погоду легонько встряхивают цветущие растения, постукивая по их стеблю. При неблагоприятных погодных условиях, когда стоит долгая жара или лето слишком прохладное и дождливое, хорошие результаты приносит использование препаратов типа «Завязь».

При выращивании перцев в теплицах опыление часто не происходит из-за слишком высокой влажности воздуха, при которой пыльца не высыпается из пыльников. Ухудшает завязываемость плодов и слишком высокая температура. Поэтому приходится почаще проветривать теплицу, открывая двери и фрамуги с одной стороны, чтобы не было сквозняков. Открывают ее с утра, пока температура внутри и снаружи различается не очень сильно. Поливают также с утра, а не вечером, чтобы за день излишняя влага успела испариться. Температуру в теплице можно несколько снизить, устроив затенение, для чего устанавливают легкие маты или щиты. В сильную жару в стеклянной теплице крышу забеливают мелом, у пленочной пленку с боков поднимают и закрепляют наверху.

Если растения не получают достаточного **питания**, их плоды вырастают мелкими, волокнистыми, с тонкими стенками. В открытом грунте, на хорошо заправленных грядках количество подкормок минимально, за лето бывает достаточно и двух: во время цветения и массового плодоношения. Высокорослые перцы в теплицах приходится кормить дольше, больше и чаще: каждые две-три недели, чередуя органические и комплексные минеральные удобрения (например, «Кемира-универсал» – 1 ст. л. на 10 л воды: перец не любит высо-

ких доз удобрений). Самая подходящая подкормка органикой – растворы коровяка (1:10) и куриного помета (1:12). Желательно добавить на ведро раствора 1 ст. л. нитрофоски и дать настояться 3–4 дня.

Хорошее удобрение, которое по силам изготовить любому, – сброженная трава. Выполотые сорняки (без семян) режут, закладывают в бочку, наполняя ее наполовину, заливают водой по края и накрывают крышкой. Настаивают неделю, время от времени помешивая, затем отцеживают, гущу отправляют в компост, а настой разбавляют водой 1:2 и поливают, расходуя 1–2 л жидкости на куст.

Иногда растению нужно оказать быструю помощь. В таких случаях применяют ***внекорневые подкормки***: при осыпании цветков используют борную кислоту (0,5 ч. л. на 5 л воды); при отставании в росте – мочевину (0,5 ч. л. на 5 л воды); при плохом наливе плодов – суперфосфат (1 ч. л. на 5 л воды, дать настояться сутки). Очень хорошо перцы отзываются на подкормку золой: 2 ст. л. золы заливают 3 л воды, оставляют на 2–3 дня, время от времени помешивают, затем процеживают и используют. Опрыскивания проводят в пасмурную погоду или под вечер, чтобы раствор медленнее высыхал на листьях.

Признаки минерального голодания растений

Больше всего перец нуждается в ***азоте*** *до начала образования плодов. При его недостатке рост замедлен, все листья бледно-зеленые. Подкормите перцы мочевиной (1 ст. л. на 5 л воды), расходуя по стакану на растение.*

Фосфор *особенно необходим во время формирования и созревания плодов. При нехватке его листья приобретают лилово-фиолетовую окраску, становятся морщинистыми. Поможет суперфосфат (1,5 ст. л. на 5 л воды).*

Если недостает ***калия****, то листья закручиваются трубочкой вверх, по их краям проступает быстро желтеющая и сохнущая кайма, они, начиная с нижних, подсыхают и повисают. Используйте калийную селитру (0,5 ст. л. на 5 л).*

Пока не сомкнутся кроны в рядах, почву неглубоко **рыхлят**, **удаляют сорняки**. Окучивать растения, даже если от поливов обнажились корни, не следует, их слишком легко повредить, лучше подсыпать к основанию стеблей свежую почвенную смесь. Междурядья хорошо **замульчировать.** В ход пойдет все, что есть под рукой: торф, скошенная трава с газона, выполотые сорняки (без семян), опилки. По мере перегнивания слой мульчи возобновляют, увеличивают его толщину, если надолго устанавливается жара. Мульча обогащает почву питательными веществами, улучшает ее структуру, под ней размножаются полезные микроорганизмы, дождевые черви, земля не уплотняется, не перегревается, а для нас сокращается количество поливов, прополок и рыхлений.

Надо ли формировать перцы?

Низкорослые кустистые сорта не формируют, у них достаточно удалять слабые бесплодные побеги и те, что растут внутрь куста и слишком его загущают. Но современные высокорослые гибриды, предназначенные для теплиц, сумеют раскрыть весь свой потенциал только благодаря формированию. В руках опытного огородника это инструмент, использование которого позволяет быстрее получать урожай, увеличивать его объем, а при желании выращивать особо крупные плоды.

Растения можно формировать в один, два и три побега. Выращивать перец в ***один*** побег оптимально, если имеется много хорошей рассады, а площадь, которую удалось под него отвести, небольшая. Ухаживать за такими растениями просто и удобно. Если же рассады маловато, а площадь достаточна, можно пустить перец в ***три*** побега.

Чаще же всего его выращивают в ***два*** побега. Расскажем поподробнее о том, как это делается. Сначала перец растет в один побег, затем начинает ветвиться, отращивает несколько боковых побегов. Из них выбирают два самых сильных, остальные прищипывают (иногда на них оставляют по одному листу и одному плоду). В центре этой первой развилки можно видеть так называемый *коронный* цветок, если его сразу не убрать, из него сформируется плод, который будет потом тормозить дальнейшее ветвление и образование плодов. (Эту первую «перчину» сохраняют, если хотят собрать свои семена – в ней они самые урожайные и качественные.)

Оставленные нами два побега составляют скелет растения. По мере роста они, в свою очередь, тоже начинают ветвиться, и у них точно так же оставляют два побега: центральный и внешний (дополнительный); все те, что направлены внутрь, удаляют. Центральному, самому сильному побегу, дают расти, дополнительный прищипывают на один плод и один лист. Так поступают в дальнейшем при каждом очередном ветвлении. Больше всего крупных, мясистых перцев формируется на четырех нижних ярусах ветвления.

После проделанных операций оставшиеся плоды получат больше питательных веществ, света, в парнике улучшится циркуляция воздуха. Сколько ветвей и плодов оставлять, решают по обстоятельствам, если лето жаркое – побольше, если холодное или очень влажное – поменьше, чтобы перцы быстрее созрели и лучше налились.

> *Боковые побеги, отрастающие от главного стебля ниже первой развилки, обычно рекомендуют удалять, но при известной сноровке, если осень стоит теплая, с них тоже удается снять небольшой урожай, только несколько позже основного.*

Так растение ведут, пока оно не достигнет высоты 1–1,2 м, а потом прищипывают верхушечную точку роста.

В пленочной теплице кусты перца способны расти до заморозков, особенно если устроить ему дополнительное укрытие, утеплив еще одним слоем пленки или нетканым материалом. У перца, который выращивается в открытом грунте под временными укрытиями, в начале августа прищипывают все скелетные побеги и удаляют цветки, так как новые плоды все равно не успеют завязаться и созреть.

Тому, кто не хочет заниматься формированием, можно посоветовать выбирать слабо ветвящиеся сорта и гибриды: «*Алеша Попович*», «*Багратион*», «*Баргузин*», «*Буратино*» F1, «*Гудвин*» F1, «*Добрыня Никитич*», «*Добряк*», «*Илья Муромец*», «*Максим*» F1, «*Меркурий*» F1, «*Отелло*» F1, «*Флорида*».

Сбор и хранение урожая

В средней полосе, чтобы успеть собрать урожай побольше, плоды убирают в **технической** спелости, наступающей на 35–45-й день после образования завязей. К этому времени они вполне съедобны, достигают характерного для сорта размера, окрашены чаще всего в светло-зеленый, зеленый, желтый, кремовый цвета, при слабом нажатии слегка потрескивают. Дожидаться, пока перцы полностью созреют, не надо, потому что зреющие плоды отнимают питательные вещества у цветков и завязей и те опадают. Еще через 25–30 дней наступает **биологическая** (семенная, физическая) спелость. Плоды приобретают свойственный сорту цвет. В палитре появляются ярко-красные, темно-красные, оранжевые краски, причем цвет может меняться радикально, например, у «*Белоснежки*» с белого на красный, у «*Фиделио*» F1 и «*Солнышка*» – с белого на желтый. Гибриды «*Кардинал*», «*Ночка*», «*Черный сахар*» из фиолетовых превращаются в красные, а «*Отелло*», тоже фиолетовый вначале, делается коричневым. Расстается со своей редкой окраской «*Сиреневый туман*» F1, меняя ее на привычную красную.

В это время в плодах созревают семена, они становятся еще сочнее, вкуснее, накапливают больше витаминов.

Чем чаще собирают перцы, тем быстрее созревают оставшиеся и больше образуется завязей. В технической спелости их снимают каждые 6–8 дней, в биологической еще чаще, через 2–3 дня. Срывать перцы руками нельзя, надо срезать их ножом или ножницами, обязательно оставляя плодоножку. Собранные перцы сразу укрывают влажной тканью, чтобы не подсохли. Если они успеют потерять много влаги и начнут сморщиваться, то не просто лишатся товарного вида, но и будут хуже храниться.

Если растение небольшое и на нем еще много завязей, можно пересадить его в емкость достаточного размера и перевезти в городскую квартиру.

Крупный куст, увешанный недозревшими перцами, можно подвесить за корни на веранде, чердаке или утепленном балконе.

На хранение закладывают перцы с плодоножками, плотные, упругие, без трещин и каких-либо других повреждений, и обязательно сухие и чистые. Плоды грязные, с остатками земли, быстрее поражаются болезнями. Если перцев немного, неделю-другую они пролежат в холодильнике в полиэтиленовых пакетах, только завязывать их не нужно – оставьте открытыми, чтобы плоды «дышали», иначе на пленке будет оседать конденсат. Влажные перцы долго не хранятся: на них появляются мокнущие пятна, которые очень быстро увеличиваются в размерах, и плоды загнивают.

Для длительного хранения, а для перцев это 30–50 дней, закладывают плоды в ***технической*** спелости, когда они приобретают типичные для сорта размеры. Повышенной лежкостью отличаются -такие сорта и гибриды, как «*Барин*», «*Белозерка*», «*Буратино*» F1, «*Винни-Пух*», «*Ласточка*», «*Меркурий*» F1, «*Нафаня*», «*Негоциант*» F1, «*Новогогошары*», «*Раиса*» F1, «*Ред Барон*» F1. Плоды у них средних размеров (100–150 г), толстостенные, хорошо переносят и транспортировку. Оптимальная температура хранения 8–12° С (при более низкой и более высокой они больше подвержены болезням), влажность воздуха 85–90%. В теплом помещении перцы быстро вянут, теряют влагу, ухудшается не только их внешний вид, но и вкус.

Перцы особенно хорошо хранятся, если каждый из них сразу завернуть в бумагу или поместить в картонные коробки, крафт-пакеты, деревянные ящики, где существует свободная циркуляция воздуха.

При той же влажности, но при более низкой температуре – от 0 до 4° С – месяц или чуть дольше можно сохранить перцы, собранные в ***биологической*** спелости.

Болезни и вредители

Вирусные болезни поражают листья, стебли, плоды. Заболевшие растения практически не подлежат лечению, чтобы не дать распространиться заболеванию, их лучше уничтожать.

При вирусном заболевании под названием ***столбур*** первые признаки болезни проявляются на молодых листьях: они приобретают мозаичную окраску, мельчают, грубеют и в конце концов увядают. Веточки оголяются, поднимаются вверх, плоды уродливые, неравномерно окрашенные, безвкусные, мякоть твердая, белесая. Вирус распространяется цикадками. Сортов, устойчивых к столбурному увяданию, пока нет.

Один из важнейших симптомов ***огуречной мозаики*** – карликовость растений (наблюдается сильное сближение междоузлий), листья узкие, мелкие, деформированные. Цветки осыпаются, плодов мало, и они тоже деформированы. Заболевание, в основном, переносит тля, заражение возможно при уходе за растениями. При выборе сортов надо останавливаться на тех, что устойчивы и толерантны к этой болезни. Иногда уйти от заболевания удается при ранней высадке рассады.

К общим мерам борьбы с вирусными болезнями относятся: обеззараживание семян, выбраковка рассады перед посадкой, борьба с насекомыми, переносчиками патогенов – трипсами, цикадками, тлями, уничтожение сорняков, на которых они зимуют.

При высокой влажности воздуха и почвы в прохладное лето возникает угроза **грибных заболеваний**.

Черная ножка поражает сеянцы и молодую рассаду. Стебель у корня утончается, размягчается, загнивает. Заболевшие растения надо уничтожить, а землю пролить слабым раствором марганцовки, к стеблям здоровых сеянцев подсыпать прокаленный песок.

Серая гниль распространяется на все части растения, на них появляются сероватые пятна, которые потом темнеют и покрываются спорами. Пораженные части плодов слегка вдавленные, под ними видна водянистая ткань. Особенно опасна гниль при загущенных посадках в теплицах.

Меры борьбы – правильный севооборот, уничтожение растительных остатков. При первых признаках заболевания надо обработать растения 1%-ной бордоской жидкостью, стебли обработать золой или толченым древесным углем, промазать фунгицидами («Ровраль» в смеси с известью, мелом, 1:1).

Антракноз поражает основания стеблей и корни, растения отстают в росте, плоды сморщиваются и опадают. На дозревающих плодах появляются темные углубленные пятна, быстро увеличивающиеся в размерах. Меры борьбы такие же, как с серой гнилью.

Вертициллезное и ***фузариозное увядание***. Листья, начиная с нижних, начинают желтеть, увядать. На них видны бурые пятна со светло-желтым ободком. Увядание постепенно поднимается вверх, охватывая все растение, оно поникает, плоды прекращают рост.

Растения следует удалить. Источник инфекции – зараженные растительные остатки, почва, где возбудитель может сохранять жизнеспособность до 15 лет. Чтобы избежать заболевания, выбирайте устойчивые сорта, протравливайте семена, меняйте или обеззараживайте землю в рассадниках и парниках, не сажайте пасленовые на одном месте.

Если на вершине плода видно коричневатое пергаментовидное пятно, то это ***вершинная гниль***. Заболевание неинфекционное, появляется при неравномерных поливах и недостатке в почве кальция. Справиться с ним можно, нормализуя полив и проводя раз в месяц внекорневую подкормку 0,2%-ным раствором кальциевой селитры.

Вредители

Высокая температура и повышенная влажность воздуха благоприятны для размножения ***тли***. Она не только переносит вирусные заболевания, но, поселяясь на побегах, листьях, цветках, высасывает из растений соки. Те замедляют рост, плоды не вызревают. Бороться с тлей трудно. Инсектициды применяют только в крайнем случае, до завязывания плодов – после обработки их нельзя употреблять в пищу в течение 20 дней. Практически безвредными для людей и животных считаются биопрепараты «Фитоверм» и «Искрабио» (плоды можно есть через 2 дня). Опрыскивания повторяют 2–3 раза с интервалом в полторы-две недели. Можно просто каждые 4–5 дней смывать тлю мыльной водой или раствором марганцовки ярко-розового цвета. Часто используют настои и отвары из пижмы, горькой полыни, тысячелистника, табачной пыли, луковой шелухи, картофельной и помидорной ботвы, лука и чеснока, острого перца. Для лучшего прилипания к ним добавляют наструганное на крупной терке хозяйственное мыло (полкуска на ведро воды). Обработку одним настоем или отваром проводят двукратно или троекратно через 7–10 дней, а затем, если необходимость сохраняется, переходят на другой препарат.

Несколько популярных народных рецептов

Отвар из полыни (пижмы)

Полынь и пижму заготавливают во время цветения, срезая растения со стеблями. Полведра зеленой массы (или 1 кг высушенных растений) кипятят 10–15 мин в небольшом количестве воды, дают отвару остыть, процеживают, доводят до объема 10 л и опрыскивают кусты перцев.

Настой из тысячелистника

Тысячелистник собирают в начале цветения, 1,5 кг измельченной зелени (или 800 г высушенных растений) заливают 2–3 л кипятка, настаивают двое суток, процеживают, доводят до 10 л. Так же готовят настои из помидорной и картофельной ботвы.

Настой из острого перца

100 г свежих плодов кипятят в 1 л воды в кастрюле под закрытой крышкой в течение 1 часа, настаивают двое суток. Затем перец растирают, настой размешивают, процеживают и разводят 1:10.

Вытяжка из чеснока (лука)

100 г измельченного чеснока (лука) залить 3 л холодной воды, дать постоять 3 часа, долить еще 3 л воды, процедить и сразу приступить к обработке.

В теплице много неприятностей приносит ***паутинный клещ***. Он тоже высасывает сок растений, живет на нижней стороне листьев, затягивая их тонкой паутинкой. Против него используют те же средства, что и против тли.

Еще один плодовитый сосущий вредитель – ***белокрылка***. С ней борются с помощью инсектицидов «Конфидор», «Актеллик», «Командор», но их применяют после уборки урожая и при очень сильном заражении. Можно воспользоваться «Фитовермом», но он действует на белокрылку не так эффективно. Существуют и специальные клеевые пластинки-ловушки.

Главное же в борьбе с вредителями – профилактика их появления: выращивание крепких, здоровых растений, уничтожение растительных остатков, дезинфекция теплиц.

Как самим получить семена

Самостоятельно размножать рекомендуется только сорта, причем лучше старые, устоявшиеся. «Дети» гибридов F1 не всегда наследуют родительские признаки, можно получить плоды, не похожие ни на «мать», ни на «отца». Считается, что семена от растений, полученных безрассадным способом, по качеству выше, чем те, что выращены из рассады, но это актуально только для южных областей.

Надо быть уверенным, что вблизи, на расстоянии не меньше 2 м, не растет острый перец, иначе велика вероятность того, что произойдет переопыление и на следующий год вы вырастите плоды с горчинкой (при этом они будут ожидаемого размера, как у нужного сорта). Лучшие семена дают плоды, достигшие полной биологической спелости, у них высокая всхожесть и энергия прорастания. Семена лучше выбирать сразу, если плоды перезреют, то часть семян успеет наклюнуться и их всхожесть резко снизится. Перцы можно дозаривать и в результате получать семена и из недозревших плодов, но такие семена долго не хранят, их надо обязательно использовать уже на следующий год, потому что они быстро теряют посевные качества, а процент всхожих семян у них изначально невысок.

Для получения семян намечают самые здоровые, хорошо развитые растения. Качество семян напрямую зависит от положения плодов на растении, лучше, если это будут перцы, заложенные первыми, на ветвях первого-второго порядков. Они дадут в будущем самые урожайные растения. Вам понадобится всего один-два перца, ведь в каждом из них содержится немалое количество семян – не менее 200. Семяносцы с плодоножкой и частью околоплодника вырезают из плодов, семена рассыпают тонким слоем и сушат в тени на открытом воздухе.

В домашних условиях всхожесть семян сохраняется 2–3 года, а затем быстро падает. Дольше, до 4–5 лет, семена не теряют своих свойств только при создании специальных условий хранения.

Острый перец

Острый перец в основном тонкостенный и мелкоплодный. Последнее обстоятельство объясняется тем, что капсаицин задерживает рост тех частей растения, в которых накапливается, а накапливается он именно в плодах. Степень остроты зависит от множества факторов: положения плода на растении, времени его созревания, типа почвы, количества получаемого света, частоты полива. Особенно жгучи белая сердцевина стручков и находящиеся в ней семена.

Перчинки обычно торчат вверх, они одиночные или собраны в пучки, как у сорта «*Волшебный букет*». У большинства перцев созревшие стручки красные и темно-красные, словно лакированные, тонкие, конусовидные, изогнутые. Но встречаются сорта весьма оригинальной формы: у «*Визиря*» волнистые, действительно чем-то напоминающие очертания чалмы, у «*Маленького принца*» – почти круглые. Многие острые перцы обладают приятным ароматом.

> *Самые жгучие сорта красных перцев у нас и за рубежом часто обобщенно называют* **чили** *– чтобы отличить от средне– и слабожгучих собратьев. Название пришло к нам из языка ацтеков, где обозначает красный цвет.*
>
> *Иногда можно услышать, как любой острый перец именуют* ***кайенским.*** *Имя также стало нарицательным, как показатель жгучести перца. «Kyinha», или «kian» – так называли перец индейцы, жившие на северо-востоке Южной Америки, где в устье реки Кайенны был основан город – столица Французской Гвианы, а также порт, откуда уплывали в Европу корабли с дарами индейских земель.*
>
> *Сильно жгучие, мелкие (не более 1–2 см), округлые или чуть продолговатые плоды иногда называют* ***птичьим глазом****. Скорее всего за внешнее с ним сходство, а возможно, потому, что яркие плоды привлекают птиц и они поедают их без всякого вреда для себя и способствуют распространению семян на новых территориях.*

Мелкоплодные сорта используют как специю при солении и консервировании сладкого перца и других овощей, при изготовлении паприки, различных соусов. Крупноплодные острые перцы немногочисленны, они служат не только приправой. Например, перец «*Чудо Подмосковья*» с массой плодов до 65 г хорош и для салатов, и для консервирования целыми стручками, «*Спаньола*» (40–50 г), с плодами острыми, но не жгучими, также употребляется в свежем виде и для засолки, маринования, «*Фок*» (30–45 г) – для цельноплодного консервирования.

Выращивают острый перец так же, как сладкий, но он более холодостоек и хорошо растет в открытом грунте. Высаживают его загущенно, до 10 растений на 1 кв. м. Впрочем, больше растений для личного пользования вряд ли понадобится, обычно для него не отводят отдельную грядку, а размещают где-нибудь в уголке огорода, газона или даже на клумбе, – главное, подальше от посадок сладкого перца.

Готовую 60-дневную рассаду под пленку переносят с середины мая. Дважды в месяц растения подкармливают комплексными удобрениями. Все лето и до глубокой осени перец непрерывно цветет и плодоносит. Его кустики, усыпанные цветами и разноцветными плодами, зелеными – не созревшими и краснеющими, готовыми к сбору, выглядят очень нарядно и ярко. Перчики снимают выборочно, обязательно полностью созревшими и обязательно сохраняя плодоножку. Перед заморозками обирают уже все подряд, включая зеленцы,

сортируют, дозаривают неспелые. Зрелый перец хранится не больше 20–30 дней, поэтому для длительного хранения его высушивают: удаляют плодоножки, режут на кусочки и сушат, пока они не сморщатся и не потемнеют. Тогда их размалывают и пересыпают в герметично закрытые стеклянные банки. Специи не теряют свойств больше года. Мелкие стручки можно высушить целиком и одновременно украсить ими кухню: их подвешивают за плодоножку на нитке и по мере надобности пускают в дело всю зиму.

До наступления заморозков перец с дачного участка можно снова вернуть в городскую квартиру. С некрупных, компактных кустиков (сорта «*Венгерский желтый*», «*Жгучий букет*», «*Клюв сокола*», «*Шарм*») снимают все цветы и плоды, пересаживают в горшки со свежей землей и поливают. Корневую систему, если она разрослась очень сильно, уменьшают, обрезая ножом. Зиму перец может переждать и в небольшом горшке, но обязательно нужно пропорционально уменьшить и крону, подрезая ее на треть и больше, иногда почти до пенька. В светлом и прохладном (14–18° С) помещении растения держат до февраля. Поливы в это время сводят до минимума, но если воздух в помещении излишне сухой, то листья время от времени опрыскивают – влажность воздуха очень важна для его благополучного существования. Если перцу недостает влажности, света или температура содержания близка к 5–7° С, чтобы выжить, он сбросит листья, но не погибнет. Как только день начнет ощутимо прибавляться, перец переносят в теплое место, слегка обрезают, опрыскивают раствором «Эпина», или «Новосила», или «Ростком», хорошо поливают. Он быстро трогается в рост, начинает активно цвести и плодоносить, обгоняя собратьев, только что выращенных из семян. Летом перец будет прекрасно чувствовать себя на балконе, только надо позаботиться, чтобы его листья и плоды не страдали от ожогов на прямом солнце. Оптимальная температура в этот период близка к 25° С. Подкормки слабыми растворами комплексных удобрений проводят осенью и зимой не чаще одного раза в месяц, весной и летом – до трех раз в месяц. Если соблюдать все описанные особенности содержания, кустик перца можно держать на окне как комнатное растение в течение 3–4 лет и более.

Полезные свойства

Неудивительно, что индейцы, большие любители острого перца, не знали авитаминоза – он содержит все необходимые организму витамины. Специалисты Всемирной организации здравоохранения (ВОЗ) включили его в список 10 жизненно важных продуктов, употребление которых необходимо для сохранения здоровья и долголетия. Это сильнейшее бактерицидное средство, недаром рабочие, занятые переработкой сухих плодов, не страдают респираторными заболеваниями и остаются здоровыми даже во время эпидемий гриппа.

Мази, содержащие острый перец, эффективны при обморожениях. Он входит в лекарственные препараты для лечения радикулита, невралгии, болезней суставов. Настойки на его основе применяют для возбуждения аппетита, улучшения пищеварения. Но при многих заболеваниях желудка, поджелудочной железы, кишечника, печени, почек использовать их надо с большой осторожностью.

Немного о перцах других видов

Другие виды перцев пока выращиваются у нас гораздо реже. Второй по известности в мире, да и у нас в стране – **перец кустарниковый** (*C. frutescens*). Небольшие кустики, усыпанные яркими глянцевыми, задорно торчащими вверх разноцветными стручками, нетрудно встретить в цветочных магазинах. Нет затруднений и с покупкой семян, кстати, сортов немало, только в Госреестре зарегистрировано 10 наименований, но на самом деле продается гораздо больше.

Место происхождения кустарникового перца доподлинно неизвестно, но это точно Америка. Кустики в основном невысокие, компактные, благодаря чему их нетрудно содержать на домашнем окне, балконе, лоджии или террасе, к тому же удобно, что они способны примириться с небольшим объемом почвы и некоторым затенением; в таких условиях плодоносят до октября – ноября. Самые высокие сорта – «*Аладдин*» (45–60 см), «*Забияка*» (50–80 см), «*Созвездие*» (55–60 см), их выращивают и в грунте. Разнообразие расцветок впечатляет: здесь представлены чуть ли не все яркие и чистые тона: зеленый, желтый, фиолетовый, сиреневый, оранжевый и, конечно, красный. Так что недаром в первую очередь кустарниковый перец ценят за декоративность. Но плоды его вполне съедобны и вполне остры и ароматны. Они округлые («*Бабье лето*», «*Рябинушка*») или имеют форму конуса («*Аладдин*», «*Кармен*»). Совсем мелкие стручки у сортов «*Забияка*» и «*Каприз*» – не больше 2,5 г, самые большие у «*Пиковой дамы*» и «*Кармен*», соответственно по 10 и 12 г, их используют и в свежем виде, а в качестве приправы в консервировании, для изготовления молотого порошка хороши все без исключения сорта. Все, кто научился выращивать однолетний перец, без труда вырастят и перец кустарниковый, их агротехника не отличается ничем.

Больше всего кустарникового перца выращивается в Мексике. Это знаменитые *Tabasko* и *Cayen*, а также *De Arbol*, *African*, *Birds Eye*, *Melagueta*.

Перец ягодный (*C. baccatum*) происходит из Южной Америки и интенсивно там возделывается. Это тот самый перец Aji, которым индейцы угощали Колумба и его спутников.

В нашей стране его выращиванием пока в основном увлечены «перцеводы»-любители. Они привозят и выписывают семена из-за границы, размножают у нас эти новые сорта и не только обмениваются ими между собой и продают, но и ведут, можно сказать, просветительскую работу, создавая интереснейшие сайты в Интернете, а также помогают новообращенным и советами, и семенами.

Внешне **перец ягодный** отличается от привычных для нас перцев. На стеблях и внутренней стороне листьев заметно белое опушение. Растения обычно легкие, незагущенные, часто высокие, расположение плодов одиночное. Они обладают легким приятным вкусом и ароматом фруктов, в которых легко уловить нотки ананаса или лимона, а острота их не резкая, перечная, а мягкая, обволакивающая, медленно согревающая, очень жгучих среди них нет. Форма стручков может быть весьма оригинальной, например, в виде сферы, фонарика; скажем, у сорта «*Rain Forest*» плоды похожи на красные патиссоны, у «*Aji Panca*» – коричневые, как будто жатые по всей длине; окраска может быть также кремовой, желтой, сиреневой. Многие сорта неприхотливы, легко выращиваются дома, это ароматный желтый «*Lemon Drop*», оранжевый, довольно острый «*Queen Laurie*», урожайный тонкостенный «*Mushroom Red*».

В продаже недавно появился сорт под названием «*Колокольчик*». Растение высотой до 2 м, созревшие плоды необычной формы, действительно напоминают многочисленные красные колокольчики. Они свободно подвешены на стеблях за длинную плодоножку, будто елочные игрушки на длинной нити. Их масса 60–100 г, вкус приятный, пикантный, умеренно

острый, причем разной жгучести в разных частях плода. Из них можно делать салаты, консервировать целиком. Выращивание сходно с выращиванием сладкого перца, но семена на рассаду обязательно нужно посеять не позже середины февраля. «*Колокольчик*» не формируют, достаточно удалить побеги и листья ниже первого разветвления, дальше он будет «правильно» ветвиться сам.

Прародитель самых острых сортов – **перец китайский** (*C. chinese*). Повара называют его «перец для семи кастрюль», подразумевая, что одного огненного стручка хватит, чтобы приправить сразу несколько кушаний. К этому виду относятся *Naga*, *Datil*, *Scotch Bonnet* – «шотландский берет», *Habanero*. Среди них – самые жгучие перцы на свете – сорта «*Red Savina*» (Habanero) и «*Jolokia*» (Naga).

Еще один интересный перец – **перец опушенный** (*C. pubescens*), он мало поддается окультуриванию. У него опушенные листья, фиолетовые цветки, стручки разной степени жгучести, округлые, с толстыми стенками и черными семенами. Самая известная разновидность – *Rocoto,* сортов пока выведено немного.

Рецепты

Холодные закуски, салаты

Тунисский салат

Вымытые и хорошо просушенные сладкие и острые перцы положите на решетку духовки и поджаривайте, периодически переворачивая, пока кожица на них не потемнеет и не лопнет. Тогда снимите ее, разрежьте перцы пополам, удалите плодоножки, перегородки, семена и порежьте мякоть кубиками. Репчатый лук и чеснок мелко порубите и смешайте с оливковым маслом. Крепкие спелые помидоры обдайте кипятком, снимите кожицу. Разрежьте их пополам, выньте ложкой мякоть с семенами. Мясистую часть мелко нарежьте и соедините с перцами, а мякоть протрите через сито, отцедите сок и влейте его в смесь масла с луком и чесноком. Хорошо размешайте и залейте этим соусом порезанные овощи, посолите, поперчите. Дав настояться 30 мин в прохладном месте, украсьте базиликом и подавайте к столу.

700–800 г зеленого мясистого перца, 2 стручка острого перца, 500 г крепких спелых помидоров, 2 луковицы, 3–4 зубчика чеснока, 6 ст. ложек оливкового масла, 2 ч. ложки мелко нарубленного базилика, соль, свежемолотый черный перец.

Салат с чесноком и орехами

Печеный, очищенный от кожицы перец нарежьте тонкими полосками. Орехи измельчите, смешайте с чесноком и растолките вместе с ним, добавьте сахар, соль, сок лимона, сметану и заправьте полученной смесью перец. Сверху посыпьте салат измельченной зеленью петрушки.

500 г перца, 200 г очищенных грецких орехов, 5 крупных долек чеснока, 150 г сметаны, 1 ч. л. сока лимона, зелень петрушки, сахар, соль.

Салат с перцем и печеными баклажанами

Баклажаны запеките в духовке в течение 20 мин, снимите кожицу, измельчите мякоть ножом. Перец и репчатый лук нарежьте соломкой, добавьте к баклажанам, полейте растительным маслом, посолите, поперчите, хорошо перемешайте и посыпьте рубленым укропом.

4 сладких перца, 4 баклажана, 1 луковица, 4 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. рубленого укропа, соль, молотый перец.

Салат, заправленный сливками

Нарежьте соломкой перец разного цвета, добавьте две горсти мелко нашинкованной белокочанной капусты, посолите и оставьте на 10 мин, чтобы выделился сок. Натрите на крупной терке морковь, порежьте листья салата, зелень укропа, петрушки, щавель. Все соедините и заправьте сливками.

3 сладких перца, несколько листьев капусты, салата, щавеля, веточек укропа и петрушки, полстакана сливок.

Салат с апельсинами и фенхелем

С запеченных в духовке перцев снимите кожицу, удалите семена, порежьте длинными тонкими полосками. Очистите два апельсина, разберите их на дольки, каждую из них дополнительно разрежьте вдоль острым ножом. Нижнюю, мясистую часть стебля фенхеля мелко нарежьте. Приготовьте заправку для салата: выжмите сок из апельсина и лимона, добавьте готовую столовую горчицу, соль, молотый черный перец, оливковое масло и взбейте все миксером. Перемешайте нарезанные овощи и фрукты, залейте заправкой.

3 сладких красных перца, 3 апельсина, 1 головка фенхеля, пол-лимона, 1 ч. л. горчицы, 4 ст. л. оливкового масла, черный перец, соль.

Фруктовый салат с острым перцем

Мякоть дыни нарежьте небольшими кубиками, киви, сняв кожицу, – тонкими кружками, виноградины разрежьте пополам. Приготовьте сироп: натрите на терке корень свежего имбиря, цедру лимона, измельчите острый перец, предварительно очистив его от семян, порежьте зелень мяты и всыпьте все это в воду. Добавьте сахар, помешивая, доведите до кипения. Когда сахар полностью растворится, прокипятите еще 5 мин, остудите и процедите. Нарезанные ранее фрукты переложите в салатницу, отцедив образовавшийся сок. Соедините его с сиропом и залейте фрукты. Подавайте салат на стол, украсив листочками мяты.

1 небольшая дыня, 3 киви, 2 стакана винограда без косточек, 2–3 см корня имбиря, 1 острый перец, несколько веточек мяты, 2 ст. л. натертой цедры лимона, полстакана сахара, стакан воды.

Салат из рыбы со сладким красным перцем

Перец испеките в духовке, снимите кожицу. Отварную рыбу нарежьте крупными кусками, перец – соломкой, вареный картофель и крутые яйца – ломтиками. Заправьте майонезом, солью, сахаром, лимонным соком, посыпьте зеленью петрушки или сельдерея.

400 г рыбы (морской окунь, хек, ставрида, треска), 2–3 перца, 4 картофелины, 4 яйца, 200 г майонеза, 2 ст. л. лимонного сока, небольшой пучок зелени, сахар, соль.

Острый тайский салат с кальмарами и перцем чили

Филе кальмара нарежьте небольшими квадратиками, выдержите минуту в кипящей воде, откиньте на дуршлаг. Луковицы шалота нарежьте тонкими кольцами, стебель сельдерея – кусочками в 2 см. Острый перец очистите от семян, мелко нарежьте, а затем истолките в ступке вместе с чесноком. Перемешайте овощи, выжмите сок лимона, добавьте измельченные листья мяты, посолите и залейте этой смесью кальмары.

400 г филе кальмара, 4 острых перца типа чили, 2 луковицы лука-шалота (или мелкие луковицы репчатого лука), 4 стебля сельдерея, 4 зубчика чеснока, сок половины лимона, соль.

Террин из перца с печенью

Перцы разрежьте вдоль на 4 части, выньте семена и семенную коробку, запеките в духовке, остудите и снимите кожицу. Сварите вкрутую яйца, порубите их. Говяжью печенку порежьте небольшими кусками, жарьте на сковороде на растительном масле в течение 5 мин, затем выньте обжаренные кусочки и дайте стечь с них соку и жиру. На ту же сковороду

выложите репчатый лук, нарезанный тонкими кольцами, и морковь, нарезанную лапшой. Обжарив овощи 5 мин, добавьте туда же измельченные чеснок и зеленый лук, через минуту снимите с огня и перемешайте с печенкой и яйцами, заправьте перцем и солью. Специальную форму (террин) или любую глубокую миску выстелите пищевой пленкой так, чтобы ее края намного выступали за края миски. На дно положите куски перца, расположив их узкой частью к центру миски, а широкой – к краям. Разложите на них начинку, разровняйте. Снова слой перца, оставшаяся начинка и перец сверху. Края пленки расправьте и накройте ею террин. Сверху положите тарелку, на нее – небольшой груз. Поместите блюдо в холодильник на 12 часов. Перед подачей на стол пленку разверните, осторожно перевернув, выложите террин на блюдо.

500 г печенки, 6–7 перцев, 2 луковицы, 2 моркови, 2 зубчика чеснока, 2 яйца, пучок зеленого лука, растительное масло, соль, перец.

Печеный перец с кабачками и авокадо

Испеките крупные красные сладкие перцы, очистите от кожицы и семян, нарежьте крупными полосками, посолите, поперчите и сложите в кастрюлю, сбрызгивая смесью оливкового масла, бальзамического уксуса и меда. Дайте настояться 2–3 часа. С помощью овощечистки с поперечным лезвием настрогайте лентами небольшой молодой кабачок, не снимая с него кожицу. Обжарьте его с обеих сторон, посыпьте чесноком, растертым с солью, перцем, мелко порубленным укропом и петрушкой. Отставьте на 2 часа и эту заготовку. Зрелый плод авокадо разомните вилкой, добавьте лимонный сок, давленый чеснок, нежирный йогурт, посолите, поперчите. Выложите на тарелку кабачки и перцы, соберите образовавшийся сок, добавьте его в заправку из авокадо, хорошо перемешайте и залейте ею овощи.

2 перца, 1 кабачок, 1 авокадо, 3 зубчика чеснока, 2 ст. л. оливкового масла, 1 ч. л. бальзамического уксуса, 1 ч. л. меда, 2 ст. л. лимонного сока, 3 ст. л. йогурта, соль, перец.

Острая закуска из сладкого перца

Некрупный желтый перец, часто переворачивая, обжарьте под крышкой с небольшим количеством растительного масла. Остудите, снимите кожицу, разрежьте вдоль на две части, выньте семена, соберите масло и выделившийся сок. В небольшой кастрюле разложите перец слоями, сбрызгивая каждый слой собранным маслом и винным уксусом, пересыпая толченым чесноком, семенами укропа, солью и свежемолотым черным перцем. Дайте настояться в холодильнике 2 дня.

6 перцев, 1 ч. л. семян укропа, 2 зубчика чеснока, 2 ст. л. масла, 1 ст. л. 3%-ного винного уксуса, соль и перец по вкусу.

Супы

Летний суп с кефиром

Сладкий перец нарежьте в виде лапши, помидоры – дольками, репчатый лук мелко изрубите, истолките чеснок. Овощи перемешайте и залейте смесью кефира и холодной кипяченой воды, посолите, заправьте укропом.

5 красных перцев, 2 помидора, 1 луковица, 1 л кефира, 1 стакан воды, 4 дольки чеснока, зелень укропа.

Крем-суп из сладкого перца

Мякоть перца нарежьте небольшими кусочками. С помидоров снимите кожицу, выньте семена, мякоть измельчите. Репчатый лук, порезав, пассеруйте на растительном масле до золотистого цвета, затем добавьте туда же давленый чеснок, розмарин, лавровый лист, обжарьте в течение минуты и переложите в кастрюлю с кипящим овощным бульоном. Выложите туда же подготовленные перец и помидоры, варите 15 мин. Затем остудите, выньте лавровый лист и розмарин и превратите суп в пюре с помощью миксера или блендера. Приправьте по вкусу паприкой, солью и сахаром. Разливая по тарелкам, добавьте сметану, украсьте листочками базилика.

1 кг перца, 0,5 кг помидоров, 1 л овощного бульона, 2 луковицы, 3 зубчика чеснока, 2 ст. л. растительного масла, 1 веточка розмарина, 1 веточка базилика, 2 лавровых листа, 4 ст. л. сметаны, соль, сахар, паприка.

Горячие закуски, вторые блюда

Рыба, тушенная со сладким перцем и луком

Нарежьте рыбу порционными кусками, посолите, поперчите, обваляйте в муке и обжарьте на растительном масле с обеих сторон вместе с листьями щавеля. Снимите с огня, поверх рыбы разбросайте листики розмарина. Нарезанный репчатый лук обжарьте на сковороде до золотистого цвета, добавьте к нему перец, нарезанный полосками, а затем очищенные от кожицы помидоры, тушите 10 мин Выложите овощи в сотейник, сверху поместите рыбу, заправьте молотым перцем, чесноком, растертым с солью, и тушите 30 мин на небольшом огне. Подавая на стол, посыпьте мелко нашинкованной зеленью.

500 г рыбы, 2 перца, 2 помидора, 3 луковицы, 3 ст. л. растительного масла, 3 дольки чеснока, небольшой пучок щавеля, веточка розмарина, 1,5 ст. л. муки, черный перец и соль по вкусу.

Плов со сладким перцем

Рис несколько раз промойте в холодной воде, откиньте на дуршлаг, дайте стечь воде, подсушите. Сильно разогрейте казан и перекалите в нем растительное масло до образования легкого белого дымка. Высыпьте рис и, помешивая, обжарьте его. Влейте в казан кипящий подсоленный мясной (овощной) бульон или воду. Жидкость должна покрывать рис на 1,5–2 см. Прибавьте огонь. Когда жидкость почти полностью впитается рисом, добавьте пассерованный лук, сладкий перец, порезанный небольшими кусочками, и помидоры, нарезанные дольками. Один раз перемешайте, накройте крышкой и потомите в духовке 30–40 мин. Подавая на стол, посыпьте зеленью петрушки и укропа.

200 г перца, 200 г помидоров, 100 г репчатого лука, 400 г риса, 800 мл бульона, 150 г растительного масла, небольшие пучки петрушки и укропа.

Сербская мучкалица

Мелко порежьте и обжарьте на сковороде нежирную свинину. Потушив до полуготовности, добавьте свежие помидоры, лук, сладкий перец. Накройте крышкой и тушите еще 10 мин, не перемешивая, а встряхивая содержимое, чтобы блюдо не превратилось в кашу. Посолите и поперчите по вкусу, снимите с огня. Мелко порубите свежий острый перец и посыпьте им мучкалицу. Подавайте к столу с картофельным пюре или рисом.

2 сладких перца, 2 помидора, полстручка острого перца, 2 луковицы, 500 г свинины, 50 г растительного масла, соль, черный перец.

Фаршированный перец

Отберите перцы, одинаковые по форме и размерам. Надрежьте верхнюю часть перца, удалите семенники. Опустите подготовленный перец на 2 мин в кипяток, дайте воде стечь и наполните фаршем.

Варианты фарша (дозировка на 1 кг перца):

Фарш с сыром и грудинкой

Рис сварите до полуготовности, смешайте его с мелко порезанной грудинкой или ветчиной, твердым сыром (типа голландского), измельченным зеленым луком и петрушкой. Посолите фарш и наполните им подготовленные перцы, уложите в сотейник в 2–3 ряда, залейте мясным бульоном и тушите на небольшом огне полчаса, а затем влейте сметанный или томатный соус и дайте покипеть еще 10 мин.

150 г риса, 120 г свиной грудинки или ветчины,120 г сыра, 2 стакана бульона, 250 г соуса, небольшие пучки зеленого лука и петрушки,

Мясной фарш

Мякоть говядины (баранины, свинины) 2 раза пропустите через мясорубку вместе с сырым репчатым луком, посолите, добавьте молотый перец, мелко нарезанную зелень петрушки, растертый тмин, яйцо. Хорошо вымесите и соедините с рисом, если фарш слишком крутой, добавьте немного воды или бульона. Наполните им перцы и уложите в сотейник в 2–3 ряда, залейте мясным бульоном. Накрыв крышкой, тушите на слабом огне 30 мин, добавьте томатный соус, доведите до кипения и тушите еще 5 мин.

600 г мясного фарша, 3/4 стакана отварного риса, 3 луковицы, 250 г томатного соуса, 2 стакана бульона, перец, зелень, соль.

Соусы и приправы

Сальса (мексиканская кухня)

Обжарьте и очистите от кожи крупные спелые помидоры и острые перцы. Перцы истолките в ступке вместе с чесноком, добавьте помидоры и мелко порубленную зелень кинзы, тоже истолките. Подавайте к столу прямо в ступке.

5 маленьких очень острых перчиков, 2 помидора, 1 зубчик чеснока, пучок кинзы.

Приправа с имбирем и медом

Сладкий перец измельчите блендером, лимон натрите на терке вместе с цедрой, удаляя семена. Добавьте мед и натертый корень имбиря, перемешайте.

2 сладких перца, 1 лимон, 1 ч. л. корня имбиря, 2 ст. л. меда.

Приправа из зеленых помидоров с острым перцем

Зеленые помидоры опустите на 2–3 мин в кипяток, затем остудите и мелко нарежьте. Сложите в кастрюлю, налейте воду, добавьте сахар и измельченный острый перец. Варите на небольшом огне, пока кусочки помидоров не станут прозрачными, тогда снимите с огня и выжмите сок одного лимона.

300 г помидоров, 1 стручок острого перца, 1 лимон, 300 г сахарного песка, 100 мл воды.

Заготовки из сладкого перца

Лечо

Перец нарежьте полосками в 1 см. Помидоры крупно порежьте и пропустите через мясорубку, доведите сок с мякотью до кипения, добавьте соль, сахар, растительное масло, через 5 мин выложите подготовленный перец. Готовьте еще 10 мин на слабом огне, аккуратно перемешивая. Прибавьте чеснок и жгучий перец, перемешайте, через 5 мин кипения влейте уксус, сразу разложите в стерилизованные банки и закатайте.

5 кг мясистых перцев, 3 кг спелых помидоров, 1 острый перчик, 2 головки чеснока, 3 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара, 100–150 мл растительного масла, 80 мл 9%-ного столового уксуса.

Перец квашеный

Свежий сочный перец зеленого цвета тщательно промойте, удаляя плодоножки, уложите слоями в тару, перекладывая каждые 3–4 ряда пряностями на выбор: веточками эстрагона, зонтиками укропа, кореньями петрушки, листьями смородины, залейте рассолом. Сверху положите деревянный кружок с небольшим гнетом. Перец будет готов через полтора месяца. Заготовку надо хранить в прохладном месте.

На 5 л воды 250 г соли.

Маринованный перец

Удалите у крепкого мясистого перца плодоножки и семена, поместите на 2–3 мин в кипящую воду, чтобы он плотнее укладывался в банки. Можно мариновать его целиком, можно разрезать на 3–4 продольные дольки. Плоды устанавливайте в банке вертикально, слегка сплющивая. Залейте кипящим маринадом. Литровые банки пастеризуйте 10 мин, трехлитровые – 20–25 мин, укупорьте крышками.

На одну литровую банку:

600–700 г перца, 2 зубчика чеснока, 2 зонтика укропа, 2 лавровых листа, 1 ст. л. 9%-ного столового уксуса, 25 г соли, 50 г сахара.

> *При мариновании заготовки можно не пастеризовать, а подготовить к хранению по-другому. Заложив овощи, их заливают кипящим маринадом, прикрывают крышками, выдерживают 5–10 мин, чтобы овощи в банке успели прогреться. Сливают маринад, снова доводят его до кипения и повторяют операцию. Заливка может быть двукратной и трехкратной. Если уксус добавить только при последней заливке, маринад получится острее. Закрытые банки переворачивают вверх дном, хорошо укутывают и оставляют так, пока они не остынут.*

Перец, фаршированный баклажанами, в томатном соке

Баклажаны пробланшируйте в кипящей воде 2 мин, затем обдайте холодной водой, очистите от кожицы, порежьте соломкой и обжарьте в растительном масле. Отдельно обжарьте мелко нарезанный репчатый лук и морковь, натертую на крупной терке. Перемешайте овощи, посолите и нафаршируйте ими подготовленный перец. Уложите заготовки в банки, залейте готовым кипящим томатным соком, простерилизуйте.

1 кг перца, 500 г баклажанов, 3 моркови, 2 луковицы, 80 г растительного масла, 1,5 л томатного сока, соль по вкусу.

> *Чтобы кожица с печеных перцев легко снималась, вынув из духовки, быстро переложите их в кастрюлю с крышкой или в целлофановый пакет и плотно закройте. Через несколько минут она будет легко отделяться от мякоти.*
>
> *Когда готовите блюдо с острым перцем, не прикасайтесь руками к глазам, носу, рту. Если на руках есть ранки или царапины, надевайте резиновые перчатки, иначе в этих местах будут долго проявляться болезненные ощущения.*

В технической спелости самыми вкусными считаются белые, желтые, но не зеленые перцы – у них несколько травянистый вкус.

Для горячих блюд выбирайте крупные, мясистые, немного недозревшие плоды зеленого или желтоватого цвета. Перцы черной и коричневой окраски при тепловой обработке становятся темно-зелеными.

Для маринования подходят мясистые плоды небольшого размера, лучше зеленые, красные, белые и желтые. Для цельноплодного консервирования предназначены специальные сорта сладких перцев: «*Веселый гном*», «*Здоровье*», «*Изабелла*» F1, «*Солнышко*», «*Филиппок*» F1, «*Ярослав*»; острый перец «*Чудо Подмосковья*».

Все цветы для вашего сада
24,71 руб.

Выращиваем любимые розы

ГРИБЫ

Заборы, ограды, калитки и ворота

Лучшие сорта плодовых и ягодных

ОБРЕЗКА ДЕРЕВЬЕВ И КУСТАРНИКОВ

ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ

Огурцы

Перцы

Помидоры
24,71 руб.

Путеводитель по лучшим плодовым и ягодным

САД И ОГОРОД

Теплицы и парники
24,71 руб.

Туалеты и души

УХОД ЗА САДОМ

Цветники, розарии и клумбы